



GOLFCLUB RESTAURANT
FREUDENSTADT

Tagesessen:

Bauernomelett

Bratkartoffeln mit Fleischkäsewürfel, Speck, Zwiebeln, Kräutern und Ei dazu servieren wir einen kleinen Salat 8,80

Bunter Blattsalat mit Thunfisch

verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Möhren, Thunfisch und Ei gewürzt mit Balsamico Dressing garniert mit roten Zwiebeln dazu Stangenbrot 12,50

Blattsalat mit gegrilltem Ziegenkäse

serviert auf Strauchtomaten Carpaccio gewürzt mit Kräuter Dressing dazu gegrillte Ziegenkäse Scheiben und Stangenbrot 13,50

Cremesuppe vom Hokaido Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 4,50

Pasta:

Spaghetti „Aglio e Oilo Peperoncino“

mit kalt gepresstem Olivenöl, frischer Chilischote, Knoblauch und Blatt Petersilie 8,50

Tortellini a la Chef

mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeltaschen mit gekochtem Schinken, Erbsen, Möhren und Kräutern in einer Käse-Sahnesoße garniert mit gehobeltem Parmesan 9,50

Penne Peperonata

mit pikantem Zwiebel-Paprika Gemüse garniert mit gehobeltem Parmesan 10,50

Vier knusprige Reibekuchen

mit hausgemachtem Apfelkompott „vom schönen Boskop“ 8,00

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Specksauerkraut

dazu servieren wir Bratkartoffeln 10,50

Vegetarische Küche:

Indisches Linsen Curry

mit drei verschiedenen Linsen, roter Currypaste und Kokos Milch dazu servieren wir Basmati Reis 12,50

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken

mit gekochtem Schinken und Käse gefüllt dazu servieren wir Pommes Frites und Salat 14,80

Lieblings Gericht:

Kalbsleberle „sauer“

Kalbsleber Streifen mit Balsamico und Spätburgunder gewürzt verfeinert mit Zwiebeln, Blatt Petersilie und Kalbsjus serviert mit knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Salat 18,50

Rumpsteak von der Dry Aged Simmentaler Färse

serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 22,50